

豆の輪づくり②

有限会社タナセン農事部 柿迫義昭さん、

GARAGE GON 東智也さん

『「京都丹波」豆ONEの会』

2016年6月

タナセンってどんな会社？

タナセンは、農協の合併により支所が無くなることをきっかけに、その代わりとして、住民の方の出資によって立ち上げられた会社です。購買部の他、福祉部・農事部もあり、鶴ヶ岡地域の拠点となっています。

タナセン農事部では、集落の自主性を大事にしながら、農業機械の貸出しや、技術指導、農産物の販売のお手伝いをされています。

同じ美山町の「京・美山ゆば ゆう豆」さんからの依頼もあり、現在、大豆の生産に力を入れておられます。

【タナセン紹介HP】

<http://www.pref.kyoto.jp/tisantisho/1271035762862.html>

東さんの大豆作り

東さんは、中耕（畝と畝の間を軽く耕すこと）を何度も行うことにより、除草剤の散布回数を1回のみとし、減農薬での大豆生産に取り組んでおられます。

大豆の株と株の間を広く取って作付けされており、この方法で、地域の平均が70kg/10aであるところ、昨年は220kg/10aもの収量を上げられました。

美山産大豆の良さは？

他地域産と比べて、味が濃く、自家製で納豆や味噌に加工しても、とても美味しく食べられる、と教えていただきました。

【東智也さんFACEBOOK「美山産 清流米」】

<http://higashiyamayuzu.main.jp/>

※訪問先でのインタビューをもとにまとめました。